

Dauer: Mittel

Kategorie: Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

12 STUECK	Lungauer Eachtling (Erdäpfel)
	etwas Meersalz
	etwas frisch gemahlenen Pfeffer
	einige Rosmarinzweige
	Olivenöl zum Bestreichen
	frische Kräuter

Zubereitung

1. In die Eachtling mit einem scharfen Messer in einem Abstand von ca. 1/2 cm Scheiben (nicht ganz durch) schneiden, sodass die Eachtling wie ein Akkordeon aussehen.

   Tipp: Damit man nicht zu tief in die Eachtling schneidet, legt man vor und hintern den Eachtling ein Stäbchen – das stoppt das Messer und verhindert ein Durchschneiden.

2. In einer kleinen Schüssel etwas feines und grobes Meersalz, frisch gemahlenen Pfeffer und Olivenöl vermengen.

3. Mit einem Pinsel damit die Eachtling bestreichen und ein wenig zwischen die Scheiben pinseln.

4. Für ein besonderes Aroma ein paar frische Rosmarinzweigerl in die Eachtling stecken.

5. Auf einem befetteten Backblech platzieren und im Backofen bei 220°C Ober- und Unterhitze für 30 Minuten (je nach Art ung Größe der Eachtling evtl. etwas länger) knusprig backen.

6. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.